eloma



GENIUS MT

Pro med MT Teknologi

Specialudviklet til professionelle kokke og bagere

Som en af de førende producenter af kombi-dampovne og bake-off ovne tilbyder Eloma den bedste tilberedning af mad til dine kunder. Uanset om det er en gourmetrestaurant, en kantine, tankstation eller en lille café - vi vil altid finde fleksible og meget pålidelige løsninger. Vores virksomhedsfilosofi „100% Made in Germany“ garanterer den bedste kvalitet. Eloma blev grundlagt i 1975 og har tilhørt den internationale Ali Group siden 2007. Vi leverer i mere end 65 lande verden over.

Dette er Eloma:

- Fokus på de bedste resultater til dig
- Driftsikkerhed og pålidelighed
- Brugervenlig i dagligdagen



Overbevisende kvalitet

Kvaliteten betyder alt fra vores prodution i Tyskland til vores servicepartnere over hele verden - Eloma og vores partnere arbejder med største omhu på at sikre, at vores høje krav til stadighed bliver opfyldt.



Gennemtestet kvalitet

Vi går ikke på kompromis, når det kommer til kvalitet: alle vores produkter er blevet testet intenst før levering. Desuden er vores kombi-dampovne godkendt i henhold til strenge krav og standarder. Eloma har fået utallige præmieringer i tests verden over og vi kan garantere dig den bedste kvalitet og pålidelighed.

Siden 2011 er vi certificeret med den internationale miljøcertificering ISO 14001. Eloma opfylder også kravene til kvalitetscertificering ISO 9001.



Tysk kvalitet

Alle Eloma enheder er udviklet og produceret i Tyskland. Vores mange års erfaring, en stor teknisk viden og traditionelt håndværk giver dig garanti for, at vores produkter er af den bedste kvalitet og har høj ydeevne.



Materialekvalitet

Når det kommer til materialet i vores kombi-dampovne og bake-off ovne går vi ikke på kompromis. Eloma-ovne er ofte tungere end øvrige på markedet. En robust konstruktion, tykkere ovnvægge, højkvalitets rustfrit stål - det er hvad, du kan tilvente fra Eloma. Takket være vores materialekvalitet bliver levetiden af ovnen øget væsentligt. Det gør også, at en ovn holder til at blive demonteret og flyttet flere gange.

Oplev GENIUS MT

GENIUS MT er den perfekte kombi-dampovn uanset om du er bager eller kok. Den nyeste teknologi, intuitiv bruger-flade og en hav af ekstraudstyr giver alle muligheder. Simpel betjening kombineret med avanceret teknologi gør din hverdag nemmere.

Brugervenlig

- Elegant Touch display
- Ultrahurtig reaktionstid
- Intuitiv brugerflade
- Hukommelsesfunktion

Tilpasning

- Drifttilpasning
- Egne billeder
- Personlige opskrifter

Sikkerhed

- Piktogrammer af madvarer
- Automatisk logbog
- Kontrollerbart workflow



Tilslutning

- Brugervenlig software
- Avanceret kommunikation
  Nem tilslutning

Rengøring

- Fuldautomatisk rengøring
- Quick Clean rengøring
- Perfekt hygiejne

MT Teknologi

Alt er nemmere. Bare tryk, drej eller scroll - Intuition er nøglen til at betjene din GENIUS MT lynhurtigt og nemt. Du vil blive sætte pris på farveskærmen, som kan lette en krævende dag i køkkenet.

Last® 20

Din GENIUS MT har et såkaldt Last® 20 System, der husker de sidste 20 opgaver udført på ovnen. Om det er et gemt program, et du har justeret eller manuelt udført – så husker GENIUS MT for dig.

Quick Set

Men enkle tryk har du indstillet ovnen præcis som du vil have den.

Climatic® MT

Men enkle tryk har du indstillet temperatur og fugtighed til den nøjagtige grad og procent. Vores præcise MT Teknologi gør hele dette muligt.

Multi Cooking

Du skal blot vælge dit program eller madlavningsmetode og GENIUS MT afgør automatisk påkrævede programmer.

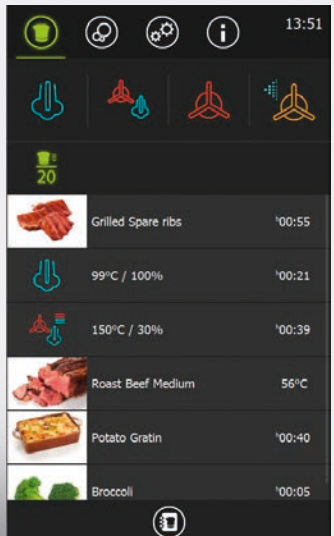
- Flere valg til parallel drift, uanset om før eller under tilberedningen
- Intelligent tidsstyring, indstil start eller sluttidspunkt som ønsket

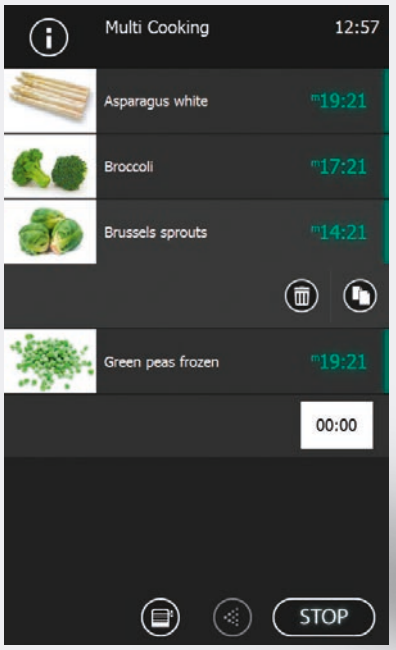
Quick Mode

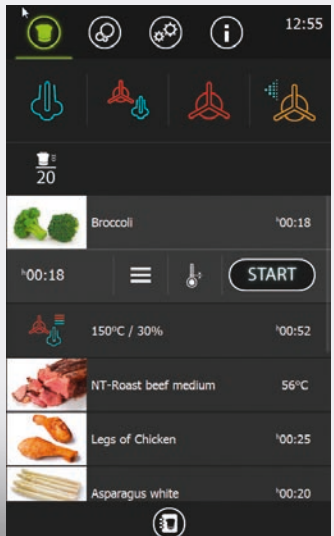
Cateringvirksomheder vil elske det. Quick mode gør det muligt hurtigt at udføre tidsindstillede opskrifter. Nemmere til dig, der dagligt skal udføre faste opgaver.

Multi Connect

Administrer dine programmer og HACCP data ved hjælp af avancerede kommunikationstilslutninger såsom USB, LAN eller WLAN.







Tilpasset til dit køkken

Vario - Rack

Gør ovnrummet større og og få den maksimale kapacitet fra din kombi-ovn. Vores Vario - rack til GN 1/1 eller BN 600 mm x 400 mm bakker, net og bageplader tilbyder 39% mere kapacitet.



ProConnect MT

Med vores særlige software ProConnect kan du nemt justere indhold, beskrivelser og madlavningsprogrammer i din GENIUS MT til dine egne behov. Det virker direkte fra dit skrivebord.
Det fungerer via USB , LAN eller WLAN direkte fra dit skrivebord. Disse er blot nogle af de praktiske løsninger, der gør ProConnect MT den ideelle software til kommunikation og dataoverførsel.



Modulære løsninger

Vores skræddersyede modulære løsninger tilbyder dig maksimal fleksibilitet, når det kommer til de enkelte kombination er af kombi-ovne og bake-off ovne.
Alle Eloma produkter er fuldt kompatible med hinanden, så næsten enhver kombination kan monteres. Og takket være det unikke kondensemhætte KH2 Mix MT, GENIUS MT mix har du ikke brug til en ekstra kondenshætte mellem de to kombi-dampere, det giver dig en ekstra besparelse.



Ergonomisk perfektion

Du kan naturligvis få din Eloma-ovn med højre- eller venstrehængt låge, så uanset hvordan dit køkken er opbygget kommer din ovn til at passe perfekt. I sidste ende giver det dig en nemmere hverdag i køkkenet.



GENIUS MT – sikker og ren

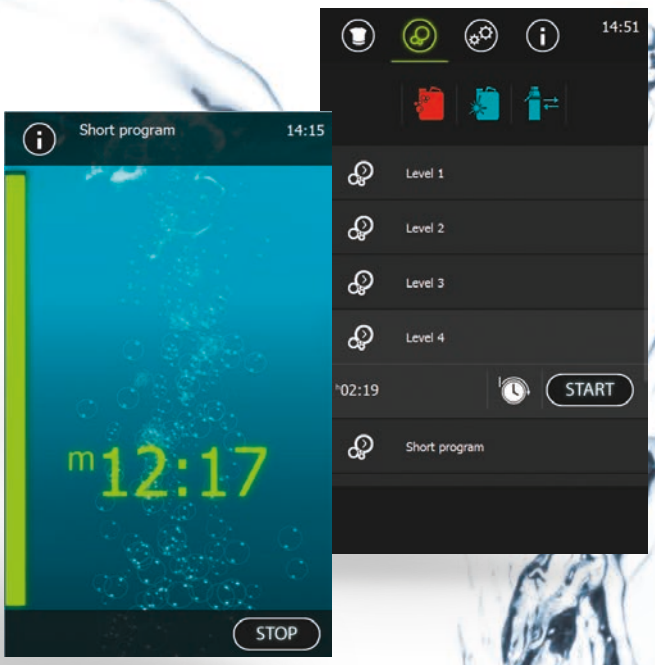
Sikkerhed er høj prioritet for os - på alle niveauer. Den høje materialekvalitet og vores intensive kvalitetskontrol sikrer en sikker og problemfri drift. Og endelig vores fuldautomatiske rengøringsprogram autoclean® MT, der giver tophygiejne i den daglige drift.

Sikkerhed er en del af vores filosofi. Det kan ses i alle detaljer. Til eksempel i vores sikkerhedsdørlåse og vores hygiejnisk ovnrum.

autoclean® MT

Det patenterede fuldautomatisk rengøringssystem autoclean® MT opnår uovertrufne rengøringsresultater og bruger et minimum af vand og rengøringsmiddel.

- Mindste elektriske belastning og forbrug af energi
- Minimalt forbrug af rengørings- og skyllemidler
- Automatisk skylning hvis rengøringsprogram bliver afbrudt manuelt
- Advarseltegn, når din bake-off ovn er for varm til rengøring
- Quick Clean rengøring på 15 minutter
- Farvekode med resttid på display



Sikkert Multi-Clean program

Vi har også fokus på brugen af rengøringsmiddel, ved at bruge et flydende produkter sikres minimal kontakt med huden – og ud over mindre kontakt med kemikalier er det flydende rengøringsmiddel også billigere i den daglige drift.

HACCP datastyring

Administrer dine HACCP-data på din computer. Eloma software ProConnect giver den komplette HACCP dokumentation af alle processer. Bare gem det eller udskriv det. Alle GENIUS MT modeller viser dine data på skærmen. Alle processer kan ses direkte på stedet.

GENIUS MT – Oversigt over modeler







GENIUS MT 6-11

Elektricitet	**Varenr. EL6113001-2X**
Gas	**Varenr. EL6116001-2X**
Elektricitet	
Elektrisk belastning	**11 kW**
Spænding	**400 V 3N AC**
Sikringer	**3 x 16 Amp**
Vægt	**130 kg**
W/D/H	**925/805/840 mm**
Gas	
Tilsluttet elektriske belastning	**12 kW**
Spænding	**230 V 1N AC**
Sikringer	**1 x 16 Amp**
Vægt	**140 kg**
W/D/H	**925/805/840 mm**

GENIUS MT 10-11

Elektricitet	**Varenr. EL1113001-2X**
Gas	**Varenr. EL1116001-2X**
Elektricitet	
Elektrisk belastning	**17 kW**
Spænding	**400 V 3N AC**
Sikringer	**3 x 32 Amp**
Vægt	**167 kg**
W/D/H	**925/805/1120 mm**
Gas	
Tilsluttet elektriske belastning	**20 kW**
Spænding	**230 V 1N AC**
Sikringer	**1 x 16 Amp**
Vægt	**177 kg**
W/D/H	**925/805/1120 mm**

GENIUS MT 20-11

Elektricitet	**Varenr. EL2113001-2X**
Gas	**Varenr. EL2116001-2X**
Elektricitet	
Elektrisk belastning	**45 kW (34 kW)**
Spænding	**400 V 3N AC**
Sikringer	**3 x 80 Amp (3 x 63 Amp)**
Vægt	**295 kg**
W/D/H	**1030/880/1930 mm**
Gas	
Tilsluttet elektriske belastning	**40 kW**
Spænding	**230 V 1N AC**
Sikringer	**x 16 Amp**
Vægt	**320 kg**
W/D/H	**1030/880/1930 mm**
1 Mobil rack GN 1/1	
Standard	

Udvidelser

Venstrehængt dør (kun til el-udgave)	**EL6113003-2X**

Venstrehængt dør (kun til el-udgave)	**EL1113003-2X**

For yderligere udvidelser eller tilbehør se venligst siden til højre eller prislisten

Alle gasovne kan tilsluttes naturgas eller flaskegas

All GENIUS MT Kombi-ovne er udstyret med autoclean® MT.

Specifikationer





GENIUS MT 12-21

Elektricitet	**Varenr. EL1213001-2X**
Gas	**Varenr. EL1216001-2X**

Elektricitet

Elektrisk belastning	**34 kW (26 kW)**
Spænding	**400 V 3N AC**
Sikringer	**3 x 63 Amp (3 x 50 Amp)**
Vægt	**350 kg**
W/D/H	**1310/1086/1490 mm**

Tilsluttet elektriske belastning	**35 kW**
Spænding	**230 V 1N AC**
Sikringer	**1 x 16 Amp**
Vægt	**365 kg**
W/D/H	**1310/1086/1490 mm**

1 Mobil rack GN 2/1
Standard

GENIUS MT 20-21

Elektricitet	**Varenr. EL2213001-2X**
Gas	**Varenr. EL2216001-2X**

Elektricitet

Elektrisk belastning	**68 kW (52 kW)**
Spænding	**400 V 3N AC**
Sikringer	**3 x 100 Amp (3 x 75 Amp)**
Vægt	**495 kg**
W/D/H	**1310/1086/1925 mm**

Tilsluttet elektriske belastning	**70 kW**
Spænding	**230 V 1N AC**
Sikringer	**1 x 16 Amp**
Vægt	**530 kg**
W/D/H	**1310/1086/1925 mm**

1 Mobil rack GN 2/1
Standard

MT Teknologi :
- MultiTouch display
- Climatic® MT
- Last® 20
- Quick Set
- Multi Cooking
- Quick Mode

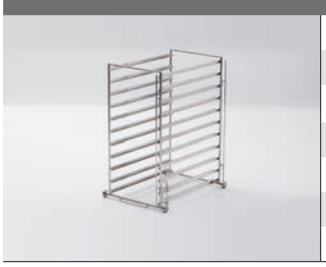
autoclean® MT
9 driftstilstande
20 programpladser
Steptronic®
Multi-point kernetemperaturføler
Temperaturer fra 30 ° C til 300 ° C
Fugtighed fra 0% til 100 %
Timerfunktion op til 24 timer
Active-Temp
Fresh dampsystem
Multi - Eco - System
Manuel dampning
SPS® - Steam Protection System
E / 2 – Energy safe
Reduceret ventilatorhastighed
Autoreverse blæser
Tidsstyret blæser
Logbog til HACCP / LMHV data
LAN og USB 2.0 interface
Hygiejnisk ovnrum
Quick release dørlås med enhåndsbetjening
Integreret håndbruser

Udvidelser
Vario-Rack til GN 1/1 eller
BN 600mm x 400mm
Multi Eco-Emhætte
WLAN
Ekstern kærnetemperatur sensor
Ekstern sous-vide sensor
Tilslutning til energioptimeringssystem
Venstrehængt dør

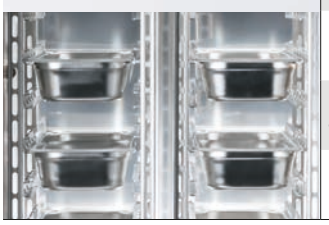
GENIUS MT – Tilbehør

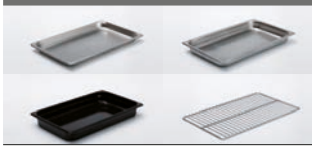
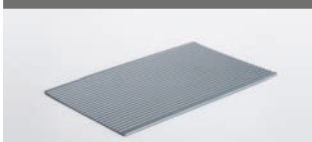
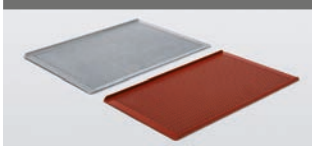
		Varenr.	6-11 GENIUS MT	10-11 GENIUS MT	20-11 GENIUS MT	12-21 GENIUS MT	20-21 GENIUS MT
	Multi-Eco-Emhætter (kun elektrisk udgave)						
	**KH2 MT GENIUS MT** (se fig.)	EL2001371	■	■			
	KH2 MT LA* GENIUS MT	EL2001372	■	■			
	KH3	EL0780332			■		
	KH4	EL0755079				■	■
	KH2 MT Refit Monterings Kit (GENIUS MT)	EL2001408	■	■			
	Luftreppelerende bagside KH2/KH2 Mix	EL0509072	■	■			
	Fedtfilter i rustfrit stål						
	**Bord og vægmodeller til 20-11, 20-21: 2 stk påkrævet. Eller 12-21 gas.**	EL0760749	■	■	■	■	■
	12-21 Elektricitet	EL0760757				■	
	Underbord - Højde: 570 mm						
	**Underbord base**	EL0505901		■			
	Underbord med plads til 5 x GN 1/1	EL0506777		■			
	Underbord med plads til 4 x BN 64	EL0506778		■			
	Underbord sider lukket 5 niveauer x GN 1/1 hver side(Abb.)	EL2001914		■			
	Underbord - Højde: 850 mm						
	**Underbord transporttrolley**	EL0505895	■				
	Underbord med plads til 10 x GN 1/1	EL0505906	■				
	Underbord med plads til 8 x BN 64	EL0505907	■				
	Underbord med lukkede sider med plads til 10 x GN 1/1	EL2001915	■				
	Underbord - Højde: 570 mm						
	**Underbord med døre med plads til 10 x GN 1/1**	EL0506914		■			
	Underbord - Højde: 850 mm						
	**Underbord med døre, med plads til 20 x GN 1/1**	EL0506915	■				

*LA = Venstrehængt dør

		Varenr.	6-11 GENIUS MT	10-11 GENIUS MT	20-11 GENIUS MT	12-21 GENIUS MT	20-21 GENIUS MT
	Hjulsæt						
	**TII UG 570/850/1000 og UB 570/850/100 (drejelige, låsbare)**	EL0504920	■	■			
	UG Stander til Mix-Kombination						
	**UG 170 mm Mobil med hjul**	EL0506839	■	■			
	UG 180 mm	EL0763721	■	■			
	UG 280 mm	EL0763608	■	■			
	WU Thermokabinet 850 mm						
	**WU 14 med plads til 14 x GN 1/1**	EL0760137	■	■			
	HGW Mobil bakke rack						
	**HGW 6-11 6 x GN 1/1**	EL0760722	■				
	HGW 10-11 10 x GN 1/1	EL0760730		■			
	HGW 10-11 8 x BN 64	EL0504315		■			
	HGW 20-11 20 x GN 1/1	EL0506878			■		
	HGW 20-11 16 x BN 64	EL0506909			■		
	HGW 12-21 12 x GN 2/1	EL0506908				■	
	HGW 20-21 20 x GN 2/1	EL0506897					■
	TGW Mobil tallerken rack						
	**TGW 6-11 18 Tallerkener** (max. Ø 32 cm)	EL0760765	■				
	TGW 10-11 26 Tallerkener (max. Ø 32 cm)	EL0507574		■			
	TGW 20-11 54 Tallerkener (max. Ø 32 cm)	EL0506912			■		
	TGW 12-21 75 Tallerkener (max. Ø 32 cm)	EL0506911				■	
	TGW 20-21 123 Tallerkener (max. Ø 32 cm)	EL0506913					■
	Push-In Ramme og transporttrolleys til HGW/TGW						
	**HGW/TGW Push-In Ramme GN/BN**	EL0760668	■	■			
	HGW/TGW transporttrolley 570 mm	EL0502566		■			
	HGW/TGW transporttrolley 850 mm	EL0502567	■				
	HGW/TGW Termoisoleringscover						
	**HGW/TGW 6-11**	EL0760838	■				
	HGW/TGW 10-11	EL0760846		■			
	HGW/TGW 20-11	EL0760862			■		
	HGW/TGW 12-21	EL0760889				■	
	HGW/TGW 20-21	EL0760900					■

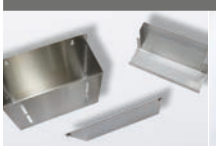
GENIUS MT – Tilbehør

		Varenr.	6-11 GENIUS MT	10-11 GENIUS MT	20-11 GENIUS MT	12-21 GENIUS MT	20-21 GENIUS MT
	EHG hængende rack						
	**EHG Vario 6-11** (GN/BN 64) **7 niveauer x 67 mm aftagbar**(se fig.)	EL0873381	■				
	EHG Vario 6-11 (GN/BN 64) **Ombytningspris**	EL0873381	■				
	EHG Special slagteri 6-11 (BN 64) **6 Niveauer x 75 mm mellemrum**	EL0773794	■				
	EHG Vario 10-11 (GN/BN 64) **11 niveauer x 67 mm mellemrum**	EL0509971		■			
	**EHG Vario 10-11** (GN/BN 64) **Ombytningspris**	EL0509971		■			
	EHG Special slagteri 10-11 (BN 64) **10 niveauer x 75 mm mellemrum**	EL0773808		■			
	EHG Adapter VarioConvert® til 6-11 / 10-11 **til GN 2/4** (2 x EHG Vario kræves)(se fig.)	EL2001384	■	■			
	Net rustfri stål						
	**GN 1/1**	EL0522023	■	■	■	■	■
	GN 2/1	EL0146005				■	■
	BN 64 (kun med EHG Vario)	EL0515531	■	■	■		
	GN Bakke rustfri stål						
	**GN 1/1 20 mm**	EL0500524	■	■	■	■	■
	GN 1/1 40 mm	EL0500528	■	■	■	■	■
	GN 1/1 65 mm	EL0096512	■	■	■	■	■
	GN 1/1 100 mm	EL0096458	■	■	■	■	■
	GN 1/1 150 mm	EL0500529	■	■	■	■	■
	GN 2/1 20 mm	EL0146021				■	■
	GN 2/1 40 mm	EL0001473				■	■
	GN 2/1 65 mm	EL0001422				■	■
	GN 2/1 100 mm	EL0366757				■	■
	GN Bakke rustfri stål, perforeret						
	**GN 1/1 55 mm**	EL0500531	■	■	■	■	■
	GN 1/1 90 mm	EL0500532	■	■	■	■	■
	GN 1/1 140 mm	EL0500533	■	■	■	■	■
	GN 2/1 65 mm	EL0326984				■	■
	GN Bakke granit emaljeret						
	**GN 1/1 20 mm**	EL0500527	■	■	■	■	■
	GN 1/1 40 mm	EL0348783	■	■	■	■	■
	GN 1/1 65 mm	EL0348805	■	■	■	■	■

		Varenr.	6-11 GENIUS^{MT}	10-11 GENIUS^{MT}	20-11 GENIUS^{MT}	12-21 GENIUS^{MT}	20-21 GENIUS^{MT}
	Super Start Pakke						
	**6 x bakker (2 x rustfrit stålbakker 65 mm, 2 x rustfrit stålbakker perforeret 55 mm, 2 x granit emaljeret 20 mm)**	EL0509223	■	■	■	■	■
	Drypbakker rustfri stål						
	**BN 64 20 mm** (EHG special slagteri)	EL0500821	■	■	■		
	BN 64 20 mm med håndtag og prop (kun med EHG Vario eller EHG Special slagteri)	EL0509478	■	■	■		
	BN 64 100 mm med håndtag (kun med EHG Vario eller EHG Special slagteri)	EL0871885	■	■	■		
	HotSpot aluminium						
	**GN 1/1 Grill- og pizzabakke**	EL0503274	■	■	■	■	■
	Kyllingeholder rustfri stål						
	**GN 1/1 Kapacitet 8 kyllingeholder**	EL0500404	■	■	■	■	■
	Spå der 40/30 kapacitet 6 Kyllingeholder til EHG Vario/BN 64	EL0774960	■	■	■		
	Kartoffelbager i aluminium						
	**GN 1/1 Kapacitet 28 kartofler**	EL0501673	■	■	■	■	■
	FlexiFry Friturekurv						
	**GN 1/1 40 mm**	EL0501193	■	■	■	■	■
	Bageplade Aluminium, perforeret						
	**GN 1/1 perforering 5 mm**	EL0500525	■	■	■	■	■
	GN 1/1 silicone perforering 5 mm	EL0716537	■	■	■	■	■
	Bage- og bagepladebakke, teflonbelagt						
	**GN 1/1**	EL2002173	■	■	■	■	■

GN 2/3 = 325 x 354 mm GN 1/1 = 325 x 530 mm GN 2/1 = 650 x 530 mm BN 43 = 440 x 350 mm BN 64 = 600 x 400 mm

GENIUS MT – Tilbehør

		Varenr.	6-11 GENIUS MT	10-11 GENIUS MT	20-11 GENIUS MT	12-21 GENIUS MT	20-21 GENIUS MT
	Eloma Multi-Clean						
	**Multi-Clean specialrengøring 1 x 10 L beholder**	EL0729221	■	■	■	■	■
	Multi-Clean afspændingsmiddel 1 x 10 L beholder	EL0729248	■	■	■	■	■
	Multi-Clean specialrengøring 1 x 5 L beholder	EL2001916	■	■			
	Multi-Clean afspændingsmiddel 1 x 5 L beholder	EL2001917	■	■			
	Tilbehør						
 	**Hængslet boks til 2 x 10 L beholdere**	EL0502228	■	■	■	■	■
	Trykpumpe spray- volumen 1,5 L	EL0178101	■	■	■	■	■



Ved køb af en enkelt beholder er der et tillæg på € 25.00 (Ikke rabatgivende).
Brugt vores economytilbud på MultiClean rengøring eller afspænding og spar penge ved 6, 20 eller 60 stk. .

		Varenr.	6-11 GENIUS^{MT}	10-11 GENIUS^{MT}	20-11 GENIUS^{MT}	12-21 GENIUS^{MT}	20-21 GENIUS^{MT}
	ProConnect Datamanagement						
	ProConnect MT til download via www.eloma.com	gratis	■	■	■	■	■
	ProConnect MT på Eloma USB Stick	EL2001633	■	■	■	■	■
	Adapter & Tilslutning						
	Tilslutning RS 485	EL0776610	■	■	■	■	■
	LAN-forbindelse til GENIUS^{MT} (gratis)	EL2001450	■	■	■	■	■
	WLAN	EL2002158	■	■	■	■	■
	Sæt til valgfri ekstern sensor (også som ombygningset)						
	Sous-vide sensor kit	EL2001964	■	■	■	■	■
	Kernetemperatur-sensorkit	EL2002055	■	■	■	■	■
	Temperaturføler med ekstern tilslutning						
	Sous-vide sensor kit	EL2001963	■	■	■	■	■
	Kerntemperaturføler	EL2001962	■	■	■	■	■
	Energioptimering (ombygningssæt)						
	Til 6-11 / 10-11 / 12-21	EL0758213	■	■		■	
	Til 20-11	EL0758221			■		
	Til 20-21	EL0758248					■
	Øvrige						
	Uddannelse/produktoplæring på kundeadresse	EL0504445	■	■	■	■	■
	Connector blødt/hårdt vand	EL0502615	■	■	■	■	■
	Tilslutningskit bordmodel	EL2002174	■	■			
	SmokeFit røgeenhed	EL2002134	■	■			
	Tilpasning marineversioner f.eks. dørjustringer (se ill.)	på forespørgsel	■	■	■	■	■

Den grønne side af GENIUS MT

Eloma er aktivt engageret i miljøbeskyttelse. Fra levering af råvarer til det endelige produkt, er vores processer alle påvirket af vores holdning til økonomisk og økologisk bæredygtighed. Vores produkter er garanteret en lang levetid og er mere end 95% genanvendelige.

Alle Eloma produkter er meget effektive og udstyret med specielle funktioner, der sparer værdifulde ressourcer som energi og vand. Eloma har udviklet særlige systemer, til at gøre dette muligt.

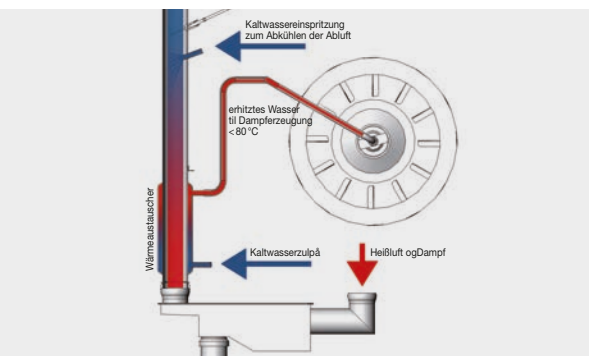
Patenteret Fresh Steam System

- Elomas højtydende dampgenerator frembringer perfekt damp til optimal dampning
- Injektion og rotationstilstøver garanterer hurtigste dampmætning
- Økonomiske og økologiske: kortetilberedningstider og betydeligt reduceret energi- og vand



Multi-Eco-Systemet

- En højtydende varmeveksler tillader energibesparelser på op til 16% og vandbesparelser på op til 42%
- Eloma er den eneste producent af kombi-dampere til dato har fået tildelt Dr. Georg Triebe Innovation Prize i kategorien Økologi og effektivitet til vores Multi-Eco System.



Patenteret SPS®
Steam Protection System*

- Automatisk dampudtræk i ovnrummet efter afslutningen af tilberedningen
- Giver et optimalt indeklima og sparer energi



Premix-Burner Teknologien

- Patenteret triple-pipe-varmeveksler til optimal energieffektivitet og reduceret udledning af udstødningsgasser
- Langtidsholdbar teknologi takket være materialer af høj kvalitet










180°C
300ml
00:14
START





Vores service til dig

Eloma teamet

Med vores omfattende service sikrer vi, at du altid får det bedste du af dit Eloma-produkt. Vores serviceteam er bemandet med erfarne professinelle teknikere. I tilfælde af tekniske problemer garanterer vores servicepartner netværk, dig hurtig og kompetent hjælp direkte på stedet.

Elomas onlineværktøjer på www.eloma.dk



Info 24 – hele vores produktkendskab direkte til dig

Vores omfattende informationsplatform indeholder 25.000 dokumenter om nuværende og tidligere produktlinjer på forskellige sprog. Fra brochurer, specifikationsark og manualer til tegninger og software downloads - vores viden er tilgængelig til dig når som helst og hvor som helst.



Reservedelskatalog

Leder du efter en reservedel til din Eloma enhed? I reservedelskataloget finder du din del og får svar på alle spørgsmål vedrørende reservedele og tilbehør. Find dit produkt med varenummer, serienummer eller søg efter det navn eller de særlige specifikationer i din enhed.



Eloma Forum

Platformen til sælgere og kunder til direkte kommunikation fra en professionel til en anden. Du er velkommen til at bruge dette på værktøj til at få kontakt til andre Eloma-brugere.



Konfigurator

Konfigurer din perfekte enhed med matchende tilbehør på ingen tid ved hjælp af konfiguratoren.

Brugen af Elomas på onlineværktøjer er gratis og du kan registrerer dig på www.eloma.com



Eloma og forhandlere vil altid hjælpe dig.

Kundeservice hovedkontor

Telefon: +49 8141 395-188
Fax: +49 8141 395-130
sales@eloma.com

Software/programassistance

Hotline: +49 8141 395-150

Teknisk service

Hotline: +49 35023 63888
Fax: +49 8141 395-156
service@eloma.com

Eloma Danmark
Østmarken 4
2860 Søborg
Telefon: 4466 2811
www.elomadanmark.dk

2016 / 04